We Lwowie
Dnia 6go Sierpnia
1830.

Ner. 23.

GAZETA OGRODNICZA.

Czas uważniéjszą jego uczynił siwiznę,
Każdy grónt miał swe ziarna, każdy szczep ojczyznę,
Ty się wznieś jeszcze wyżéj: przez pracę i zręczność
Popraw samę naturę, zwycięż pól niewdzięczność.

Ziemiaństwo Delila, pieśń druga.

Sadownictwo.

Grusza.

Drzewo gruszkowe jest najpiękniéjsze i największe drzewo owocowe; najulubieńsza gruszom jest ziemia tłusta z piaskiem zmieszana, w znacznéj głębokości dobra, twardéj i zimnéj nie cierpią. We wszystkich położeniach można ją sadzić, najlepiéj jednak gdy stoje na południe. Lubo nawykły do powietrza naszego, przecież tkliwsze na mrozy od jabłoni. Mnóstwo jest rodzajów gruszek letnich, jesiennych i zimowych; które najlepsze, w poźniéjszych numerach wyszczególniemy, domieszczając oraz czas o którym dochodzą i jak długo przechowywać się dają.

Jabłoń.

Wszystkie ziemie są dobre pod jabłonie, najlepiéj się jednak udają w ziemi czarnéj, tłustéj i nieco wilgotnéj. Chociaż korzenie tego drzewa nie zapuszczają się tak głęboko w ziemię jak gruszkowe, jednakże nie utrzymują się w ziemi chudéj, zupełnie udają się w każdem położeniu, nawet i na północ stać mogą. Sadzić je na południe dla tego jest rzeczą niebiespieczną, że na wiosnę wcześnie słońcem poruszone, niekiedy wymarzają. Kwiaty jabłoni białe z czerwonem pomieszane i zgromadzone w ścisłe grona, są na wiosnę najpiękniéjszą ozdobą ogrodów. Poźniéj opiszemy także ich najlepsze gatunki, tak jakieśmy o gruszkach zapowiedzieli.

Śliwa.

Śliwy udają się w wszystkich ziemiach, nierównie jednak lepiéj w lekkich i piaszczystych; korzenie tych drzew gnoju nie cierpią, utrzymują się w powierzchni ziemi, nie wymagają przeto żeby głęboko dobra ziemia była, nie lubią cienia wielkich drzew i budynków, położenie na wschód lub zachód, jest dla nich najdogodniejsze. To jest jedno z najlepszych drzew, bo raz posadzone nie potrzebuje dalszego pielegnowania, same się z odrostków uwiecznia. Jest wiele przewybornych gatunków śliw, o których w ciągu tego pisma mówić będziemy.

Wisznie.

Wisznia, ziemi gnójnéj nie lubi, lepsze są dla niéj ziemie lekkie. Także nie lubi mocno dymu. Puszcza z korzenia odrostki, przez które się odradza. Wisznia obrzynania nie lubi, oberznięte gałązki gummę wypuszczają, przez co słabieją. Mnogie są gatunki wiszeń, o lepszych wartych rozmnożenia nieomieszkamy donieść.

Trześnie,

Udają się na każdym grúncie, byle nie mokrym, najulubieńszy jest dla nich wapienny z piaskiem. Często widziemy po lasach trześnie dochodzące dębów wielkości. Tak zaś szybko rosną, że, mająca lat piętnaście, równia się prawie dębom piećdziesięcioletnim. Obcinania nie cierpi, bo zaraz i z niéj gumma ciecze. Dla tego też natura dała jéj tę własność, iż się sama z gałęzi czyści·

)(

Czereśnie szlachetniéjsze, są niższe w wzroście; ich jest mnóstwo i mają smak bardzo wyśmienity. W naszym kraju łatwiéj o dobrą jabłoń i grusze jak o dobry czerech. Należałoby je także rozkrzewiać; wypiszemy najwyborniéjsze ich gatunki.

Brzoskwinie.

Brzoskwinie w naszym kraju nie wytrzymają ostrych zim bez troskliwego otulania, a że wcześnie bardzo kwitną, choć wyjdą zdrowe z zimy, podlegają częstemu niebespieczeństwu, utracenia przez mróz kwiatu. Najlepiéjby je tak utrzymywać, iżby jak najdłużéj w stojących pod niebiem, gdzie powszechnie przy murach mają stanowisko, spaźniać pęd soków do góry. Mamy w prawdzie wynalezione konduktory zimna, które je od mrozu chronią ku ich poratowaniu. Brzoskwinia krótko żyje, może tego przyczyną nasza ostra strefa, a z nią brak ciepła, którego nader potrzebują, lecz uszlachcone na tarnośliwkach są zdaniem ogrodników wytrzymalsze. Bez szkody rzadko je po trzecim roku przesadzać można. Sadzone być mają tylko na południe.

Brzoskwinie lubią ziemię dobrą nieco piaszczystą tłustą, nie nazbyt wilgotną, ani nazbyt suchą, mnożą się przez oczkowanie i przez łączenie. Oczkują się przy końcu Lipca na śliwkach, swoich dziczkach i starych migdałach, w pół Września zaś na młodych.

Morela.

Morela jest drzewem średniéj wysokości, mnoży się przez łączenie i oczkowanie, z pestek się powszechnie wyradza, okulizuje się na migdale, na brzoskwinie i na tarnośliwkach. W każdéj się ziemi udaje, nadewszystko lubi grónt suchy i piaszczysty. W każdém stać będzie położeniu, lecz obficiéj rodzi w szpalerze lub jakiem oparkanieniu jak w otwartych ogrodach. Gdy się to drzewo zestarzeje i rodzić przestaje, trzeba go przyciąć aż do pnia, gdzie uszlachcone puści nowe gałęzie, odmłodnieje i znowu rodzić będzie. Morele bardzo obficie rodzą.

Migdał.

Migdał rośnie wyżéj jak wszystkie inne drzewa owocowe, kwitnie w Marcu i Kwietniu. Mnoży się i powszechnie wyradza się z nasienia, Dobre gatunki uwieczniają się przez oczkowanie, na dziczkach brzoskwiniach i na gorzkim migdale. Lubi grónt gorący i pulchny; w grόncie zimnym nędzny i owoc jego niedojrzewa. Migdały dochodzą w Październiku, lecz w Lipcu i Sierpniu wiele ich zielono używają.

Migdał pospolity z małym owocem, sadzi się powszechnie, aby mieć pieńki do okulizowania brzoskwin i innych gatunków migdałów.

Orzech włoski.

Drzewo wysokie, przybyło do nas z południowéj Europy, dla tego na zimna nasze czułe, rośnie do lat 40, do 60ciu żyje a potém nikczemnieje. Należy do drzew pierwszéj wysokości i między najpiękniéjszemi pierwsze trzyma miejsce, tak dla kształtu, użyteczności jakoteż szybkiego wzrostu. Te orzechy tylko się z owoców na wiosnę mnożą, owoce zimują w piasku w piwnicy. Sadzą się w Maju na grzędzie o półtora łokcia od siebie; gdy się sadzą, ułamują się im kiełki w części, aby serdecznego korzenia nie puszczały i lepiéj szły w koronę, przez większe poziomych zasilenie. Orzechy gdy potrzeba obcinać, należy to uskutecznić od pół Listopada do pół Stycznia. W innym czasie obcinanie jest dla nich bardzo szkodliwe. We trzy lata przesadzają się z szkółki w grónt, doły na nie powinny być cztery łokcie szerokie i kilka miesięcy stać otwarte. Pod spód sadzi się kamień przeciw serdecznemu korzeniu.

Orzech lubi grónt tłusty z piaskiem zmieszany, mnoży się przez oczkowanie. Korzeń służy do wykładania meblów, zielona skóra nadaje wełnie brunatny kolor, łupa w zamkniętem naczyniu spalona, dostarczy sadzy zdatnéj dla drukarzy.

Odmiana naszego włoskiego orzecha jest z wielkim owocem. Marznie bardzo często, prawie aż do korzenia; lecz na wiosnę pędzi rzuty tak silne, że w pośród lata już tych ubytków nie widać. Wytrzymalsze od naszych włoskich, są orzechy tegoż gatunku amerykańskie, między którémi najpierwsze miejsce ma:

Orzech czarny.

To drzewo pochodzi z Wirginii i Marylandu, miewa tam do 30 łokci wysokości, któréj i u nas dosięga, a gdy w dobréj czarnéj ziemi stoi, miewa do półtora łokcia grubości w przecięciu. Mało jest drzew z tak rozłożystą koroną pod którą nietylko żadne drzewo, ani nawet trawa nie rośnie, tylko gęste korzenie, co wybierają na około siebie soki. Wytrzymalszy na zimno jak włoski, prędzéj rośnie i z wiekiem co raz piękniéjszy, a w czternaście lat już rodzić zaczyna. Korzeń ma piękniéjszy flader w płomienie jak nasz włoski. Kwiat na nim w Ameryce w Maju, a u nas w Czerwcu pokazuje się, i także późniéj dochodzi. Owoc ma mniéjszy i okrągléjszy od naszego, jądro w nim małe, lecz smaczne i tłuste, wyborny oléj wydające, który się starzając naprawia. To drzewo przesadzania nie lubi. Najprzyzwoiciéj je sadzić między budynkami, byłoby bowiem osłoną od komunikacyi ogniowéj. Mnoży się z nasienia

w tymże samym miejscu gdzie stać ma. W sadzeniu to samo się zachowuje co i z włoskim; wystawa do południa jest dla niego najdogodniéjsza.

Orzech amerykański, z fruktem czarnym.

To drzewo rodem z Kanady i nowego Jorku, podobne dosyć do czarnego, lecz jeszcze wytrzymalsze na zimno; prędzéj od tamtego rośnie i rodzi. Już z czterdziesto-letniego można rznąć tarcice. Ma owoc wielki, podłużny i gruszkowaty w klejowatéj skorupie, podobny w dotknięciu do młodego rogu jelenia. A lubo większy od włoskiego, ma jądro jeszcze mniéjsze od poprzedzającego, ale za to ze wszystkich najsmaczniéjsze, które z trudnością wydobywa się, bo ma nader twardą skorupę.

Te gatunki orzechów amerykańskich, których użyteczność tak jest wielka, należałoby w naszym kraju rozmnażać jak najobficiéj, co tém łatwiéj nastąpić może, że ostrość strefy wytrzymują.

Kasztan słodki.

Czemu nie mamy lasów kasztanowych? Kasztan należy do gatunku rzadkich drzew, których ani choroby napastują, ani żaden owad nie zaczepia i warte miejsca w naszych ogrodach, bo jest użyteczném i bardzo pięknem drzewem. Kasztan jest rodem z Azyi, ztamtąd wywędrował przez Grecyją do Włoch, stąd do Hiszpanii, Francii, Szwaycarii i Niemczech, od których do nas przybył.

To drzewo ma piękny kształt, roszpuszcza szeroko gałęzie i rośnie do siedmdziesiąt stóp wysokości, zaś w obwodzie przewyższa nieraz najgrubsze dęby, lecz wtedy liczy lat trzysta.

Drzewo jego przenoszą nad dębinę, można je użyć do budowli, a że bardzo się pięknie wydaje pod politurą, przydatne nader stolarzom. Z młodych gałęzi robią obręcze, pale do szczepów i winogradu, z korzenia piękne tabakierki i musztuki do cybuchów; kora służy do garbowania skór. Owocu na różny sposób używają; we Włoszech, Francii i w Szwaycarii znaczna część mieszkańców żywy się nim. Suszą go, mielą, chleb pieką, który nieco tłusty i ciężki, lecz przyjemny w smaku. Robią z niego krochmal i puder. Niektórzy mówią, że jest dobrym surogatem kawy; lecz raczéj zastępuje miejsce kakao w czekuladzie. Gotowany z łupą, potém obrany i w cukrze smażony, jest dobrą konfiturą.

To drzewo bardzo rodzi, czasem jedno drzewo, wyda do siedm cetnarów owocu.

Kasztan rośnie na każdym grúncie, byleby tylko niebył mokry, ale najlepiéj lubi mieszaną ziemię, do któréj wchodzi glina, piasek i ziemia z darniu przegniłego. Wolne na wzgórku miejsce jest mu najulubieńsze, bo i więcéj rodzi i prędzéj owoc dojrzewa. Nie dobrze go sadzić na ciepłem miejscu, na południe wystawionem, bo wczesne ciepło pobudza go do pędzenia pączków, które przy lada mrozie marzną. Dla czego wielu radzi, aby go w zaciemnionem miejscu na północ oblokować, ale że w tém miejscu ostre wiatry mogłyby mu dokuczać, więc go raczéj sadzić w miejscu, przez pół na połódnie i przez pół na zachód wystawionem. Podobnie jak winograd potrzebuje sprzyjającéj pory, jeżli ma obficie rodzić; już w szóstym roku wydaje owoc.

Kasztany można rozmnażać przez ablegry i z nasienia. Drugi sposób lepszy, lecz trzeba brać owoc dojrzały, który sam opadł. A zatém najlepiéj zapisać go sobie z południowych krajów, lecz oraz trzeba wyrazić, że się ich potrzebuje na nasienia, ponieważ inaczéj nie bylibyśmy pewni czy zejdą, bowiem za granice wysyłane, żeby nie splesniały lub kulców nie puściły, suszą w piecach. Skoro nadéjdą przed zimą, sadzić na zimę połowę, a drugą na wiosnę zostawić. Na zimę sadzone, jeżli zejdą, są wytrwalsze. Trzeba na cztery stopy porobić grzędy, coby na środku były wypukłe, w ustępach dziewięcio calowych, trzy cale głęboko sadzić kasztany, ostrym końcem na wierzch i lekko ziemią przykryć. Po takiéj grzędzie będzie spływał deszcz, od którego bardzo prędko gniją. Ale że zimową siejbę myszy i mróz łatwo zniszczyć mogą, więc lepiéj je sadzić na wiosnę skoro ziemia odejdzie. Żeby zaś przez zimę kasztany nie były uszkodzone, stawiają się do lochu w jakiem naczyniu piaskiem przesypane. Na grzędzie trzeba je przez dwa lata zostawić i gdy posuchy, podlać; przez ten czas odbierać im poboczne gałązki, których wiele pędzą. Po dwóch latach przenoszą się na inne grzędy, o dwie stopy od siebie sadzą, gdzie dalsze otrzymują ukształcenie. Trzeba pod niemi ziemię czysto utrzymywać, odbierać im poboczne gałęzie i gdy posuchy, podlewać; można kasztany szczepić i okulizować. Kto chce mieć piękne kształtne drzewa, gdy już stoją na drugiéj grzędzie, niech trzeciego roku utnie pień przy ziemi, dwie tylko zostawiwszy oczka; do jesieni wypędzą pręty na sześć stóp wysokości. Ale że każde przesadzenie spoźnia ich wzrost, więc lepiéj je posadzić od razu na miejscu gdzie stać mają.

Uszlachcenie kasztanów idzie z trudnością, ponieważ z drzew starych nie można mieć letnich dogodnych gałązek, bo te oprócz pączku na wierzchu, rzadko mają oczka po bokach. Więc trzeba się o gałązki skąd innąd postarać, albo brać z młodych uszlachconych lub z starych, którym odięto korony i nowe puszczają gałęzie.

Z resztą to uszlachcenie nie potrzebne, skoro tylko wielkie kasztany włoskie sadzimy.

Mowią że w Multanach i na Ukrainie, na młodych dębach szczepią kasztany, u nas ta próba jakoś się nie udaje, może dla tego, że poźno szczepiemy. Trzebaby tego szczepienia w Styczniu próbować, możeby się udało.

Kasztany dochodzą na początku i w końcu Października; obierają je jak orzechy włoskie, składają w przewiewnėm miejscu na kupy, gdzie muszą kilka niedziel leżeć, by doszły. Poczėm młócą je kijmi, odłączają łupy i przechowują w fasach na suchėm miejscu; trwają do Lutego. Kto je chce dłużéj zachować, musi w piecach suszyć.

Prawda że kasztany nie podlegają chorobom innych drzew, ale za to mają sobie właściwą, prędko gniją w środku. Może tego przyczyną są wczesne mrozy, które sprawiają zatamowanie soków. Lecz ta wewnętrzna zgnilizna, nie szkodzi im ani do urodzajności, ani do wrzostu. Zupełnie w środku wygniły, stoi, rodzi i w tym stanie wiele lat żyje.

Wodzicki względem obchodzenia się z kasztanami to nam podaje, aby je raczéj sadzić z nasienia dorodnego węgierskiego, nie używając maronów, te będą wytrzymalsze na zimę; aby je sadzić na wschód lub północ, inaczéj bowiem wcześniéj się rozwija, a bójnie rosnąc, poźne wiosniane i wczesne jesienne mrozy mu szkodzą. W Niemczech północnych są plantacyje kasztanów, więcby się i u nas udawały, a przecież gdzie niegdzie w jakim ogrodzie widać drzewo kasztanowe. Co nas odstręcza że ich nie pielęgnujemy? Wszak Niemiec północnych, do naszéj podobna strefa. Wartoby, aby miłośnicy drzew zajęli się i uprawą kasztanów słodkich, z których tyloliczne są pożytki i zgłębili przyczyny, dla czego dotąd pielgęnowanie tego drzewa nie udało się.

Kasztan karłowy rośnie tylko do szesnastu stóp, owoc ma słodszy jak wielkie kasztany, ale bardzo tkliwy na zimno, trzeba go mocno otulać.

O Morwie.

Morwa jest nader użyteczna. Liście białéj morwy są szczególniéjszem pożywieniem jedwabników, ale wtedy dopiéro, gdy czwartą odbyły przemianę. Owoc czarnéj morwy przyjemny, orzeźwający i kwaskowaty, zaś owoc białéj, jest słodki i nudny. Drzewo morwowe, będąc twarde i mocne, przydatne stolarzom i tokarzom. Skóra zielona będąca w soku, gdy się odejmują, przyda się na łyczane powrozy; z długich gałęzi można robić obręcze. To drzewo zdobi ogrody, czy puszczone aby wysoko rosło, czy w szpaler obcinane. Żaden owad nie obiada liścia morwowego; liście obrywa się na pożywienie jedwabników. Morwa, gdyby nad tėn żadnego innego użytku nie robiła, jużby miała pierwsze miejsce między najużyteczniéjszemi drzewami. Na miejscu odjętych liści, świeże zaraz odrastają. Obrywający liście, powinien stać na jakiem rusztowaniu, bo morwa nie cierpi, by po niéj łazić.

To drzewo póki młode czułe na nasze zimy, starzejąc się wytrzymuje mrozy nasze. Rozmnaża się najlepiéj z nasienia, które pospolicie w siedmiu niedzielach schodzi, także z ociętych gałązek, które się w ziemię wtykają i z odkładania. A żeby zaś liść morwowy dla jadwabnic był zdatniéjszy, trzymać morwę na podłym gróncie, w tłustym dostaje raka lub traci wiérzchołki. Siać najlepiéj na grzędach, które w czasie upałów, nim zejdzie nasienie, nakrywać trzeba; co rok młode flance się przesadzają, które na zimę dobrze liściem okryć należy. Morwa czarna, jeszcze z cieplejszych pochodzca krajów, wyżéj rośnie od białéj, jeszcze większego potrzebuje pielęgnowania i trzeba ją sadzić w miejscu zasłonionėm od wschodu, zachodu i pułnocy. One i dla piękności drzewa jak dla smacznego owocu, na szczególniéjszą baczność zasługują. Te co u nas czarnemi zowią, są białe z Chin pochodzące, noszący czarny owoc, który i mniéjszy i nie tak smaczny jak prawdziwéj morwy czarnéj.

Morwa z czerwoną jagodą, wirgińska,

Mrozy jéj nie szkodzą, liściem jéj można jedwabniki karmić. Tak się rozmnaża jak tamte. Wyrasta do 25 łokci wysokości i tępo rośnie.

Największy użytek z morwy ztąd, iż służy jedwabnikom za pożywienie.

Ten nie oszacowany ziemiopłaź, dopiéro pod panowaniem Justyniana ziawił się w Europie. Dużo zabiegów, dużo kosztów łożył ten monarcha, nim mu dostano jaj, które w wydrażonych laskach przywiezono. Aż takiego trzeba było użyć przemysłu.

Jedwabniki rozmnażają się prędko do ogromnéj ilości.

Ktoby się chciał zająć tą ważną gałęzią przemysłu narodowego, niech się postara o dzieło w niemieckiem języku, wyszłe pod tytułem: *Die ermunterte Seidenzucht in Baiern und ihre Vorschriften, mit Hinblick auf auswärtige Staaten*, i o jego dodatek: *Gemeinnützige Bemerkungen bei der Seidenraupe.*

Kończymy ten oddział zyczeniem, aby i w naszym kraju zajęto się chodowaniem morwy i jedwabników. Mała to praca, dzieci i starce mogą się nią trudnić. Ileż jest próżniaków w każdym dworze, coby koło tego chodzić mogli?

Zaś zyski ztąd niepospolite. W okolicach Potsdamu zajmują się tém najwięcéj nauczyciele szkółek wiejskich. U nas klasztory bardzoby sobie czas tą niewinną zabawką uprzyjemnily, zaś na kraj- by ztąd znaczne spadły zyski. Koło Potsdamu już od pięćdziesięciu lat utrzymują jedwabniki i nie było przykładu, że im chybił ten handel. Wiele takich nauczycieli ma do 50 funtów rocznie surowego jedwabiu i pobierają za niego do trzysta talerów. Pan Turk, konsyliarz rzędowy pruski, wydał krótkie ale stosowne pismo w téj materyi.

Coby to była za pożądana rzecz dla nas, żeby nasze panie ubierały się w jedwab galicyjski, albo żeby przynajmniéj tyle surowego wyprowadzono, iżby za niego można zamieniać te wszystkie bławatne materyje, któremi się przybierają. Na chęciach tylko brakuje. Ciężkie czasy rokują nam, że kiedyś chęć przybędzie, z nią złączona wytrwałość wszystko ułatwi, wszak chącemu nic nie jest trudnego, wiemy doskonale.

Ogród gospodarski.

Piwo z buraków.

Ten sposób objawił nam Hermbstedt i tak się robi: Na 143 garncy piwa bierze 16 cetnarów świeżych buraków, 30 funtów brunatnego słodu i 10 funtów chmielu. Najpierwiéj obierają się buraki, płoczą i rozgniatają się, ale lepiéj tłuć w stępach lub trzeć na tarkach, gotują się w kotle z 29 garncami wody tak długo, póki się zupełnie nie rozkipią, poczém wszystko przecedza się przez słomę. Z małą ilością wody zaciera się słód. Odwar burakowy leje się na niego gorąco, przez pół godziny miesza się, a potém jeszcze pół godziny w przykrytéj kadzi zacierowéj zostaje, nakoniec odbiera się extrakt, który wlewa się na powrót do kotła, zaprawia chmielem i póty gotuje z dolaniem znacznéj ilości wody, póki aż do 143 garncy nie wyparuje. Ten extrakt jeszcze kipiący, wylewa się na najpierwéj odcedzone wywary, z temi miesza się przez całą godzinę i ściąga się zwyczajnie. Potém idzie na kilsztok, tam ostudzony do 14 stopnia Reaumura, spuszcza się do kadzi i zadaje trzema kwartami drożdży. Po następionéj fermentacyi, kiedy wierzchnie drożdże opadać zaczynają i piwo wyrobiło, stacza się w beczki do dalszego wyrobienia, po którego zupełnem ukończeniu szpuntuje się. Po ośmiu dniach zdatne do picia. To piwo jest ordynaryjném; chcąc mieć dubeltowe, bierze się podwójną ilość wszystkiego. Jest napojem użytecznym, piwu ze słodu w niczem nie ustępuje. Kolor ma jasno brunatny, smak nie zły i mussuje. W miejscu chłodném będzie dobre do sześciu niedziel.

Sposób robienia bardzo dobréj musztardy.

Najpierwéj gorczyca żółta tłucze się w żelaznym moździerzu, potém z lekka rozgrzewa się na patelni, póki wziąwszy w palce i ścisnąwszy, nie pokaże się oléj. Ten się w prasie wydusza, poczém wyciśniona gorczyca tłucze się na miałki proszek i sieje przez sito. Teraz przygotowuje się najtęższy ocet. Na jednę jego kwartę bierze się drobno pokrajanych suszonych ziół następujących: Łót majeranu, pół łóta estragonu, łót tymianu, łót szalwii i dwa łóty rakambołu. To wszystko pokrajać i moczyć w spomnionym occie, na słońcu albo w mierném cieple dni cztery zostawić i przecedzić przez płutno, po przecedzeniu przystępuje się do istotnéj przyprawy musztardy. Bierze się tłuczonéj gorczycy dwa funty, cukru pół funta, cynamonu pół łóta, imbieru pół łóta, gozdzików ćwierć łóta, kopru kwintel, a gdy się wszystko dobrze umiesza, wezmie się z owego octu preparowego tyle, ile potrzeba do zrobienia miękkiego ciasta, które się w zamkniętém miejscu, w suchéj przechowuje piwnicy

Sposób Lampadijusza robienia wina z krochmalu kartoflowego.

Potrzeba 1) przygotować krochmal kartoflowy, którego sposób robienia znajomy w domach, gdzie robią krópki kartoflowe; 2) z niego syrup jak najczyściéjszy sporządzić, którego sposób robienia już mamy wyżéj opisany; 3) syrup takowy dodawszy do niego wody i pierwastku fermentacyjnego, poddać winnéj fermentacyi; do czego *a*) potrzebne miejsce, aby w niem fermentacyją od 18 no 22 stopni podług Reaumura utrzymać. W Lipcu i Sierpniu, może do tego posłużyć poddasze, tu w prawdzie powolniéj ale zawsze dobrze odbywa się fermentacyja. Zimą robiąc wino, trzeba mieć izbę ogrzaną; *b*) fermenta są: porzyczki, maliny, wisznie, borówki i moszcz z jabłek. Drożdże piwne i lagier suchy dodaje winu smak nie przyjemny. Drożdży szczególniéj wystrzegać się należy. Tych środków fermentacyi tyle się tylko dodaje, ile do utrzymania jéj potrzeba; *c*) do zrobienia ośmnastu garncy wina, któreby było tęgiem, miało smak dobry i kolor piękny, potrzeba wziąć 40 funtów syropu kartoflowego na zimno i 53 kwart wrzącéj wody.

Ten rozczyn wlewa się do beczki, 27 garncy trymającéj, mającéj obszerny lekko zatykający się szpunt. Z nim miesza się sześć funtów porzeczek obranych pogniecionych. Beczkę stawia się na jakiéj podstawie, poziomo. Dnia następującego

zaczyna się z miernem szumieniem fermentacyja, która trwa ciągle, a zapach co dzien stawa się mocniéjszym i przyjemniéjszym. W środku lub ku końcowi trzeciego tygodnia, już młode wino będzie spokojném i na pół klarownem skórki z jagód opadną na dno. Potém ściągnąwszy je do beczki, ośmnaście garncy trzymającéj, potrzeba będzie lekko szpuntem zatkać i trzy miesiące w piwnicy zostawić. Będzie tam jeszcze cokolwiek fermentować i wyklaruje się potém zupełnie, można je do butelek ściągnąć, to wino będzie białe.

1.) 42 funty syropu kartoflowego, 38 kwart rozrzadzonéj wody i 3 funty rozgniecionych malin wydadzą wino czerwone.

2.) 42 funty syropu kartoflowego, 34 kwart wrzącéj wody i 10 funtów wiszni słodkich pogniecionych, lecz bez pogniecia pestek, wydadzą wino blade.

3.) 40 funtów syropu kartoflowego, 38 kwart wrzącéj wody i 8 kwart moszczu, wydadzą wino białe lub czerwoniawe.

4.) 42 funty syropu kartoflowego, 38 kwart wrzącéj wody, 5 funtów wiszni i 5 porzeczek, wydadzą wino czerwone.

Jeżli wina mają być słodkie, potrzeba mniéjszą ilość fermentu dodać.

Jeżli chcemy, aby gatunek pierwszy lub drugi musował, wtedy trzeba powtórnemu fermentowaniu wina w beczkach zapobiedz i zaraz go ściągnąć do mocnych butelek.

Do robienia innych gatunków można owoców różnego rodzaju, byle tylko dobrych z ziarn obranych, użyć.

Ośmnaście garncy wina powyższym sposobem zrobionego, najwięcéj kosztuje w Saxonii 46 złotych polskich.

Czyszczenie oleju do lamp.

Upowszechniony sposób oświecania pokojów lampami, co dają światło jednostajne, łagodne i nie rażące, wskazuje potrzebę preparowania oleju, coby ani kopcił ani czuć się dawał. Olej czyści się albo w wielkiéj ilości, to jest po kilkanaście garncy razem, albo w małéj garniec lub dwa, na użytek domowy. W pierwszym przypadku naczynie powinno być obszerne, na kształt beczki na masło robione. W drugim można w bótlu robić. Taka w obu razach procedura: Wielkie owo naczynie do którego wlano olej, nakrywa się wiekiem, w które wkładają wrzeciono z korbą i skrzydłami, które przez wieko przechodzi na wiérzch. Potém zakładają się cztery lejki w cztery dziury w wieku będące. Gdy tak wszystko sporządzone, bierze jeden za korbę, którą jak najspieszniéj obraca, a drugi butelkę z olejem witryjolu, i musi ten co korbę obraca stawać na moment, aby witryjol lany prosto w olej spadał i na skrzydłach nie zostawał; tak tłucze się przez dobrą godzinę, wytryjol leje się co pięć lub dziesięć minut; olej się witryjolem przepala. Tak się zostawia w spokoju przez dobę, potém wlewa się zimnéj wody tyle, aby wiérzchem spłynął w naczynie podstawione. Woda z mętami przepalonemi wylewa się na dwór i beczkę płóczą; poczém wlewa się znowu ów olej, nalewa w równéj ilości ciepła wodą, znowu się bije dobrą godzinę i zostawią w spokoju na dwadzieście cztery godzin. Znowu zakłada się rurka i leje woda, olej występuje w naczynie z którego się bierze w radel pobielany, do którego wsypuje sól przepalona w naczyniu nie tłustém, stawia się radel na zarze, gdzie się miésza i póty się trzyma, póki palce można w gorącym utrzymać oleju. Potém odstawia się od ognia, zostawa się parę dni w spokoju, filtruje się przez bibułę i do użytku przechowuje. Olej stawia się na ciepłém miejscu, by się wystał, bo im dłużéj tak stoi, tem będzie lepszy.

Proporcyja jest następująca, co do soli i witryjolu: do 16 kwart oleju idzie kwaterka witryjolu i ośm kwart soli. Dr. Romershausen w Akwisgranie, wynalazł aparat do czyszczenia oleju, za pomocą którego można mieć w dobie 20 cetnarów oleju tak czystego jak wino. Za 13 frydryksdorów przedaje go na miejscu.

Ogród kwiatowy.

Zioła kwieciste mające do łokcia wysokości.

Krwawnik purpurowy z wrotyczowem liściem *Achillea millefoliartanaceti folia*, kwiaty letnie żółte, różowe i białe. Kąkol letni z pełnym kwiatem karmazynowym, *Agrostema coronaria*. Amarant ogoniasty z kwiatem letnim karmazynowem. Wyzlin większy, *Antherinum majus*, z kwiatem letnim karmazynowem. Wszystkie orliki z różnofarbnym, pełnym i pustym kwiatem. Trojeść, *Asclepias*, kwiaty letnie purpurowe. Wołowe oczko, *Bupthalmum grandiflorum speciosum*, kwiaty letnie żółte. Nogietek z pełnym kwiatem i deszczowy. *Calendula officinalis pluvialis*, kwiaty letnie pomarańczowe i białe z purpurowym. Wilec portugalski, *Convulvulus tricolor*. Dzwonki z lilijowym brzoskwiniowym liściem, piramidalne i syberyjskie, *Campanula liliifolia, persicifolia, piramidalis et siberica*, kwiaty letnie fijoletowe lub białe. *Chaber* bławat, bławat szwaycarski, *Centaurea cianus montana*. Jaskółcze ziele, *Chledonium*, z kwiatem letnim

żółtym. Żółwiki wszystkie, *Chelone*. Złotokwiat ogrodowy trójkolorowy, *Chrysanthemum coronarium carinatum*. Bielun fijalkowy i biały *Datura latuli metelli*, kwiaty letnie błękitne białe. Goździki chińskie kartuzy, kwiaty letnie rozmaitego czerwonego koloru. *Dyptan Dictammus*, kwiat letni różowy. Sparzeta kanadyjska, hiszpańska pastewna, *Stedisarum conadense*, *coronarium* i *onobilis*, kwiat letni czerwony. Fijałek duński, *Hesperus matronalis*. Groszek angielski, *Latinis latifolius*, karmazynowy. *Lavatera* w dwóch gatunkach, kwiat letni różowy. Łubin, *Lupinus*, kwiat letni w różnych kolorach. *Lirice linaria*, gatunki letnie mniéj lub więcéj żółte. Firletka płomienczyk, *Lichnis Calcedonica*, kwiat letni pasowy. Ślaz, *Marubium*. Dziwaczek, kwiat letni żółty, biały i purpurowy. Ptasie oczko błotne, *Myositis palastris*. Wiesiołki, *Onothery*, w kilku gatunkach letnie żółte i purpurowe. Wilzyna, *Ononis*, kwiat letni różowy. Groch zajęczy, *Orobus*, kwiat letni purpurowy, czerwony i biały. Koziółek, *Polemonium*, kwiat błękitny i biały. Śrebrnik, *Potentella*, wszystkie gatunki z kwiatem letnim żółtym. Miodunka, *Pulmonaria*, z kwiatem niebieskim, różowym i purpurowym. Mydlanka, *Saponaria*, z kwiatem letnim pustym i pełnym blado-różowym. Dryjakiew ciemno-purpurowa, *Scabiosa antropurpurea*. Starzec nadobny, *Senecio elegans*, z pełnym kwiatem letnim purpurowym. Czyściec syberyjski, *Stachis lanato*, z kwiatem letnim purpurowym. Szarańcza axamitek zwyczajna, *Tagetes erecta et patula*, z kwiatem żółtym i pomarańczowym. Przetaczniku nieskie gatunki, *Veronica*. Kozlek, *Valeriana*, biały, czerwony i pasowy. Kwiatotrwał, *Xerenthemum annum*, z kwiatem letnim purpurowym. *Zynia* z kwiatem letnim żółtym, ceglastym, pomarańczowym i purpurowym.

Brżegi takowych kląbów bramować niższemi roślinami, a te są: *Adonis Ametyst*. Toina, *Apocinum*. Mak kolczasty, *Argomene*. Bukwica, *Betonica*. Stokroć, *Bellis*. Główienki, *Brunella*. Dzwonki angielskie, *Campanulla decerrens*. Rogowiec śrebrny, *Cerasium tomentosum*. Cieciórka, *Coronella*. Naparstnik, *Digitalis*. Gozdzików drobne gatunki. Ubiorek, *Iberis*. Groszek pachniący, *Latirus odoratus*. Kocanki śrebrne, *Gnaphalium margarithicum*. Kuleczka, *globularia Lubolie*. Firletki niskie gatunki. Czarnuszka, *Nigella*. Maki. Płomyki niskie, *Floxy*. Jaskiery nieskie. Tarczyca, *Scutelaria*. Brat z siostrą.

Jak kwiaty, które w gróncie mrozów niewytrzymują, zimować sposobem najłatwiéjszym.

W piwnicy, co nie jest nazbyt ciepłą a do któréj można wpuszczać świeże powietrze, można na zimowe leże przenieść, goździki, lewkonije i awrykuly, byleby miała trzy stopnie ciepła, bo takiego te planty do wytrzymania zimy potrzebują. Gdy te planty były na jakim mrozie, trzeba je gdzieś pod dach zanieść, tak jednak, aby powietrze w to miejsce przechodziło. Gdy już mróz ostry, zanoszą się do lochu, gdzie je trzeba postawić na deszczkach, a nie na gołéj ziemi. Liście plant nie powinny być mokre i ziemia wilgotna. Jeżli wazony wysychają, trzeba je miernie letnią wodą podlać. Trzeba często koło nich chodzić i pleśń z nich obcierać. W Lutym lub Marcu, skoro pora pozwala, trzeba je pod dach zabrać, pod którym w jesieni były, niekiedy wolne powietrze wpuszczać i zwolna ich do słońca przyzwyczajać. Trzeba wazony na wierzchu świeżą dobrą ziemią podsypać.

Kto zaś niema i piwnicy, niech gdzie na stronie północnéj, jednak od budynków zasłonionéj, wykopie dół na pięć stóp głęboki, zaś szerokość i długość zależy od woli i ilości plant przechować się mających. Ten dół trzeba do koła obmurować; mur od północnéj strony powinien na dwie lub trzy a od południowéj na jedną lub dwie stopy wystawać. Na zimę sypie się na spód piasku rzecznego na stopę. Wazony przenoszą się do tego chowania w dniu pogodnym po sam brzeg zakopują się w piasek, mają się wstawiać wilgotne, ale nie mokre. Póki jeszcze piękna pora, to sobowanie w dzień otwarte być powinno; na noc się tylko zamyka okienicami do tego przystosowanemi. Gdy już ostre mrozy nastają, przykrywa się okiennica gnojem końskim. Gdy odwiélż, gnói się z déjmuje i dosyć żeby kwiaty były okiennicamy przykryte. Jeżli znowu mrozy zapadną, trzeba znowu nakryć gnojem. Zimą można raz i dwa razy, gnój odświeżać, boby inaczéj ostygł. W Maju i Kwietniu gdy nie trzeba się mrozow obawiać, dać im wolne powietrze, potém gdy cieplej będzie, dobyć na wierzch i zwolna ze słońcem osważać.

Jak odstręczyć od sklarni owad szkodliwy.

Jeżli owad szkodzący plantom, jest dla nas bardzo nie przyjemnym wrogiem na wolnem powietrzu chodowanym, jakże nie równie nie z znośniéjszym daleko jest w sklarniach, gdzie same ich tylko czoło przebywa, gdzie się najdroższe przechowują, gdzie nieraz mamę tylko po jednem egzemplarzu plant osobliwszych, których drugiego może w całéj okolicy, może i w całym kraju niema. Gdy się pokaże takowy owad na nie których plantach, najuskuteczniéjszym wtedy lékarstwem będzie, obmywać takowych liścia wodą, do których dwunastu częście bierze się trzynasta równa kwassyi. Ta woda z kwassyją

powinna przez jakiś czas stać zmiészana, aby w siebie wciągnęła części kwassyi.

Kalendarz ogrodowy.

Od 13go do 20go Sierpnia.

Okulizacyja idzie ciągle; w czesnym kopulizantkom popuścić obwiązania; zbierają się pestki; rozdzielają się i przesadzają truskawki; niszczą gniazda ós, co owoce psują. Jeżli zarznięcie na szczepionych drzewach, dotąd nie zarosło, wyrznąć martwe drzewo i maścią zasmarować, jeżli zarasta, nietykać. Na sianych w Marcu karczochach, wystrzelają niekiedy o téj porze owoce, czasem poźniéj, trzeba je odéjmować; z odciętych koron karczochów pnie ołamywać, stare liście obierać; pnie pędzą na nowo i nieraz będą korony zdatne na jesień. Kto chce miéć wczesną na wiosnę pietruszkę, siać teraz w suchą grzędę; największe i najpiękniéjsze ogórki znaczą się na nasienie; od galarep odbierają się wielkie liście na karm dla krów; hortenzyjom, liliom i awrykułom trzeba pamiętać dać cień w którym być lubią; przesadzać wiecznotrwałe planty, które kwitną na wiosnę, a teraz są w stanie pokoju. Lewkonije zimowe, które kwiaty pełny pokazują, brać do wazonów. Ablegry goździków, które dostały korzeni, odiąć i przesadzić, które ich jeszcze nie mają, pilnie podlewać. Planty exotyczne w grónt przesadzone, znowu brać do wazonów, bo je w połowie następującego miesiąca, trzeba będzie przenieść do sklarni; magazyny ziemi zakładać i przerabiać.

ROZMAITOŚĆ.

Skąd pierwsze gatunki owoców.

Strabo, jeden z najpierwszech ziemiopisów starożytności, mówi o dawnéj na zachodnéj części morza kaspyjskiego leżącéj Albanii, gdzie ziemia sama z siebie wydawała najsmakowitsze owoce. Tournefort, jeden z najpierwszych badaczów natury z nowszych czasów, widział wtym kraju naturalne ogrody i winnice, gdzie brzoskwinie, morele, jabłka, gruszki i orzechy włoskie rosły bez żadnego ludzkiego pielęgnowania. Chardyn mówi, niema kraju tak żyznego jak Georgija, bo żaden kraj w Europie nie wydaje tak smakowitych jabłek i gruszek, i żaden kraj w Azyi tak wybornych granatów; także nigdzie tak wybornych win nieznajdziesz. Trzysta funtów wybornego wina kosztuje tam ośm liwrów. Sławny Reineg to samo potwierdza. W téj prowincyi drzew dzikich i owocowych jest podostatkiem. Figi, granaty, jabłka, wisznie i kasztany rosną dziko, a brzoskwinie z Kizyk, dla swego osobliwszego smaku, są najpierwszemi.

Także nader ciekawy obraz równin Themiskize w dawnem królestwie Pontu leżących opisuje. Mówiąc o żyznych paszach i zbożach téj okolicy, dodaje: Górzyste okolice z siebie wydają tyle dziko rosnących owoców, winogradów, gruszek, jabłek i orzechów, że ci, którzy idą w lasy, albo je na gałęziach w obfitości znajdują lub opadłe ziemię okrywające. Xenofon, sławny dowodzca Greków, opowiada, że Myxonicy mieszkający na połódniowéj stronie morza czarnego, pieką chleb z kasztanów. Reineg o dzisiejéj Iberyi a dawnéj Kolchidzie to mówi: Tu rosną smakowite wina i wyborne owoce dziko w obfitości. Rzadko jednak podybać winograd stary i wielki jak w Iberyi. Widziałem wiele krzaków, co miały w przecięciu pietnaście calów. Tu nie obcinają i nie okopują winogradu; samemu sobie zostawiony przyplata się w gałęzie odwiecznych dębów i buków. Jeden krzak tyle wydaje wina, że jedna familia całoroczną z niego potrzebę. A że mieszkańcy są z przyrodzenia leniwi, więc najsmakowitsze owoce schną na drzewie lub służą na pokarm ptastwu. Z Azyi pochodzi rodzaj ludzki, z niéj wszystkie kunszta i umiętności. Tam już były potężne mocarstwa, gdy Europa była dzikim krajem.

Azyja jest kolebką pierwszych owoców. Uprawą wina na siedmnaście wieków przed Chrystusem zajmowano się w Egypcie. Przed panowaniem starego Cyrusa, Persowie były dzikem ludem, co mieszkał w szczupłym kraju; nieznał ón tych przysmaczków, w które sąsiedzka Lidyja obfitowała. Dopiéro po podbiciu Medyi i Lidii i całéj mniéjszy Azyi, stali się panami kraju wydającego najprzepyszniéjsze owoce. Zoroaster między innemi dał im to przykazanie, aby drzewa mnożyli; wtedy wszędzie podniosły się kwitnące raje napełnione, jak Xenofon powiada, tém wszystkiem co ziemia wydaje pięknego i dobrego. Gdzie niegdzie były w nich zwierżyńce dla zabawy panów; najsławniéjsze w starożytności były ogrody Semiramidy.

Zapewne wcześniéjszych czasów, z zachodniéj i południowéj Azyi przeniesiono owoce i winograd do Chin i Japonii; Lordowi Markantney w czasie jego poselstwa do Chin, zastawiano stoły wybornemi owocami, winogradem, pomarańczami, jabłkami, gruszkami, kasztanami, granatami i pewnym rodzajem daktylów. Są tam brzoskwinie; Chinczykowie umieją szczepić, okulizować i znają inne sztuki ogrodnicze; jednakże wina nie robią. Słodkie, pod nazwiskiem jabłek chińskich, pomarańcze mają, których liczą trzy gatunki. Dobroczynna Opatrzność pomarańcze, cytryny, orzech kokosowy, drzewo chlebowe i bananasy, nadała wielu gorącym krajow, dla pożytku ludzi. W Indyjach wschodnich na brzegach Gwinei i Angoli między zwrotnikami są pomarańcze i cytryny, które tam z niskąd nie zaprowadzono. W Japonii widział Tumberg te same owoce, które Chiny wydają. Najdawniéjsze wiadomości o uprawie wina i pielęgnowaniu owoców u Greków, znajdujemy w pismach Homera; ón nam opisuje na wyspie Teakea, dzisiéjszym Korfu, ogród trzymający na naszą miarę morgów kilka, Króla Altineus, mający w sobie wysoko rosnące drzewa, jabłka, gruszki, figi, granaty, oliwki i winograd, które widział ciągle owocem przybrane. Jedne winagrona obracano na wino, drugie na rodzynki suszono. Na tarczy Achilles, była między innemi wyobrażona winnica, krzaki pojedyńcze kołami podparte wystawiono. W pismach Hezyoda, znajdujemy najpierwsze slady obcinania winogradu. Homer najwięcéj wychwala promnickie wino, rosnące koło Smyrny, nie daleko świątyni matki bogów. Lecz nie można mniémać, aby w dziewiątym wieku przed Chrystusem tylko w spomnionych okolicach były wina i owoce. *(Dokończenie nastąpi.)*

Wydawca Alexander Gajecki. — Drukiem Pillerowskim.